

K

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

HÖHEPUNKT
IM FASCHING

Der Wiener
Kaffeesiederball

WIEN IM
GLITZERGLANZ

Die schönsten
Christkindlmärkte

Rebecca
HORNER

DIE TÄNZERIN – FOTOGRAFIERT VON SEPP DREISSINGER



Im neuen Magazin: Venedigs Geheimnisse - mit vielen Tipps!



Porträt einer Genusshauptstadt: Bologna, „die Fette“



Städtetrip im Winter: Laibach, kulinarisch betrachtet



Urlaubsfreiheit:
Alles über
Wohnmobile



Ski-Reports: Karnische Region,
Obertauern, Kronplatz



Prost! Großer Prosecco-Test
mit einigen Überraschungen



**JETZT
IM
HANDEL**

Das Geheimtipp- Magazin

Der Winter kann kommen: Das neue Alpe Adria Magazin hat wieder jede Menge (Geheim)Tipps für köstliche Reisen, Ausflüge. Plus Lokaltests, Kurzurlaubstipps. Jetzt gibt's das neue

Heft im Zeitschriftenhandel. Oben sehen Sie einige der Themen - das komplette Inhaltsverzeichnis siehe www.alpe-adria-magazin.at

Auf der Homepage kann man das Magazin auch downloaden. Am besten ist aber ein **Abo - Bestell-Hotline +43 (0) 463 47 858, office@alpe-adria-magazin.at**

Alpe Adria Magazin abonnieren, dann wird es bequem per Post ins Haus geliefert. Alle älteren Magazine sind vollinhaltlich im Internet abzurufen: www.alpe-adria-magazin.at Da können Sie auch den Alpe Adria Guide mit mehr als 500 Tipps bestellen.

Liebe Kollegin, lieber Kollege!

Ein intensiver Herbst, mit vielen Aktionen für die Branche, liegt hinter uns.

Rund um den Tag des Kaffees haben wir – gemeinsam mit der AMA-Marketing – eine Verteilaktion von 10.000 „Goody-Bags“ an fünf Standorten durchgeführt, die Wienerinnen und Wienern Gusto auf den nächsten Kaffeehausbesuch machen sollten. Außerdem fanden am 1. Oktober 2017 erstmals – in Kooperation mit der Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe – geführte „Kaffeehaustouren“ in verschiedenen Bezirken statt, die großen Anklang fanden.

Aber auch Aktionen wie etwa die „Krimnacht“ oder „Eine STADT. Ein BUCH.“ rückten die Wiener Kaffeehausbetriebe zusätzlich ins Licht der Öffentlichkeit.

Im Rahmen einer österreichweiten Aktion mit der Kronen Zeitung wurde in Wien das „Lieblingskaffeehaus“ ausgezeichnet und die Preisträger bei einer Galaveranstaltung geehrt.

Es freut uns sehr, dass heuer ein weltweit berühmter Kaffeehausbetrieb, das Café Central, von der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft als „Lehrbetrieb des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Diese Ehrung zeigt, wie gut, ideenreich und mit vollem Einsatz in der Lehrlingsausbildung in unserer Branche gearbeitet wird.

Zahlreiche Veranstaltungen im Rahmen unserer „Kaffeesiederakademie“ geben Ihnen kostenlos die Möglichkeit, sich weiterzubilden bzw. sich – bei unserem „Branchentreff“ – mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen. Freuen Sie sich schon auf das neue Programm, das in Kürze erscheint.

Ihnen, Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie allen Gästen einen erfolgreichen Abschluss dieses Jahres, schöne Feiertage und einen guten Rutsch ins Jahr 2018 wünscht herzlichst

KommR Wolfgang Binder
Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser

IMPRESSUM

Impressum und Offenlegung gem. §§ 24, 25 MedienG für die Printausgabe von K – Das Magazin der Wiener Kaffeehäuser

Eigentümer: VWZ Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H., FN 73819h, HG Wien, 1030 Wien, Media Quarter Marx 3.2, Maria-Jacobi-Gasse 1, wvz@echno.at, Tel.: +43(0)1/524 70 86-200, UID: ATU 14928408
Geschäftsführung: Christian Pöttler, Mag. Thomas Strachota

Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser / Chefredaktion: Dr. Ursula R. Scheidl / Grafik: Alice Brzobohaty

Redaktion: Dr. Helmut Schneider, Anna Jandrisevits, Mag. Andrea Buday (Events) / Lektorat: Dr. Roswitha Horak (Ltg.), Mag. Angela Fux, Julia Gartner, MA, Roswitha Singer-Valentin

Anzeigen: Angela Dobritzhofer (Verwaltung, D.w. 436) / Fotoredaktion: Mag. Claudia Knöpfler (Ltg.), Tini Leitgeb / Cover: Sepp Dreissinger / Druck: Bauer Medien Produktions- & Handels-GmbH, www.bauermedien.at

Unternehmensgegenstand. Herausgabe diverser Publikationen und Periodika sowie allgemeine Verlagsaktivitäten.
Verlags- & Herstellungsort: Wien. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare müssen nicht mit der Meinung des Herausgebers übereinstimmen.
Entgeltliche Einschaltungen werden mit Anzeige oder Entgeltliche Einschaltung gekennzeichnet.
Blattlinie: Berichte aus dem kulturellen und gesellschaftlichen Leben Wiens. Ein Projekt in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.

Markus Aspelmeyer
Natur- und technische Wissenschaften

**Julie Hayward, Gerlinde Wurth,
Jun Yang, Hubert Sielecki** Bildende Kunst

Harald Klauhs
Publizistik

Roland Neuwirth
Musik

Ilse Korotin
Volksbildung

Fattinger Orso
Architektur

Veronika Sexl
Medizinische Wissenschaften

Herlinde Pauer-Studer
Geistes-, Kultur-, Sozial-
und Rechtswissenschaften

Lida Winiewicz
Literatur

preise
der Stadt
Wien 2017

Wien ist kreativ, innovativ und produktiv. Um dieses Potenzial auch sichtbar zu machen, werden seit 1947 die Preise der Stadt Wien an Künstlerinnen und Künstler sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in unterschiedlichen Bereichen verliehen. Diese Würdigung für das bisherige Lebenswerk hebt die Bedeutung Wiens als lebendigen Ort für Kunst, Wissenschaft und Volksbildung hervor, was sich auch in den vielfältigen, kulturellen Angeboten der Stadt widerspiegelt.

Alle Preisträgerinnen und Preisträger sowie Angebote unter www.kultur.wien.at

Stadt **Wien**

Aus der Branche

Die hohe Qualität der Lehrlingsausbildung hat in Wien Tradition. Als Lehrbetrieb des Jahres wurde heuer das Café Central ausgezeichnet.

PREISWÜRDIG. Die Wiener Kaffeehäuser und Tourismusbetriebe sind vorbildliche Ausbildungsstätten für den Nachwuchs der Branche. Damit sichern sie die international herausragende Qualität der Wiener Betriebe auch in Zukunft ab. Seit 2011 kürt die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Wien jährlich den „Ausbildungsbetrieb des Jahres“. Sieger heuer ist das Café Central in der Herrengasse. „Unsere hohe internationale Reputation in der Lehrlingsausbildung verdanken wir den Wiener Unternehmen, von denen wir mit dem Café Central heute eines ehren“, sagte Markus Griebler, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Wien, bei der Festveranstaltung.

Bewerbungen aus der ganzen Welt. Derzeit sind im Traditions-Café in der Wiener Herrengasse und in den Eventräumen der Palais Ferstel und Daun-Kinsky sowie der Wiener Börsensäule 20 junge Menschen als Konditor/in, Koch/Köchin und Restaurantfachmann/frau in Ausbildung. Ihr Handwerk erlernen die 12 Burschen und 8 Mädchen von Meistern ihres Fachs, dementsprechend begehrt sind die Lehrstellen. „Die Auszeichnung ist ein Gütesiegel für das hohe Niveau unserer Ausbildung. Viele unserer motivierten Nachwuchskräfte absolvieren ihre Lehrabschlussprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg. Darauf sind wir besonders stolz“, freut sich Kay Fröhlich, Geschäftsführer der Palais Events-Veranstaltungen mit dem Café Central. „Bewerbungen kommen aus der ganzen Welt, sogar aus Südafrika hat sich kürzlich eine junge Frau für eine Patisserielehrstelle beworben“, erzählt Fröhlich. Insgesamt wurden in den vergangenen zehn Jahren über 100 junge Zuckerbäcker, Köche und Restaurantprofis bei Palais Events erfolgreich ausgebildet.



Siegerfoto. Konditor-Lehrling Cornelia Breitenberger und Restaurantfachmann Nezir Hasani freuen sich mit Palais Events-Geschäftsführer Kay Fröhlich und Tourismus-Spartenobmann Markus Griebler über die hohe Auszeichnung „Ausbildungsbetrieb des Jahres“.

Genusskultur auf dem Stundenplan. Konditorkunst, Kaffeekultur und ausgezeichnete Wiener Küche – das Café Central trägt seinen Ruf als Kaffeehausinstitution zu Recht. Die Lehrlinge sind vom ersten Tag Teil eines topmotivierten Teams, das täglich über 1.000 Gäste bewirbt und jährlich 400.000 köstliche Torten aus der hauseigenen Patisserie serviert. Die Patisserie des Hauses genießt internationales Renommee, die Rezepturen werden permanent verfeinert sowie neu kreiert. Im Service ist Fingerspitzengefühl gefragt, auf interkulturelle Kompetenz wird in der Ausbildung besonderer Wert gelegt. Denn das Publikum im Café Central ist international, kulturelle Vielfalt und Genusskultur stehen daher auch auf dem Stundenplan der Lehrlinge. Begleitet werden die Auszubildenden von einem Lehrlingsbuddy, der die jungen Menschen auch beim Einstieg ins Berufsleben unterstützt.

„Herzliche Gratulation zu dieser Auszeichnung. Unser Dank gilt auch den vielen anderen Betrieben, die einen wertvollen Beitrag zur hohen Qualität unserer Lehrlinge leisten.“

Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser



SUSANNE WIDL
CAFETIÈRE, PERFORMANCE-
KÜNSTLERIN, SCHAUSPIELERIN,
MODEL, IM CAFÉ KORB

Mein Leben im KAFFEEHAUS

Sepp Dreissinger. Der Fotograf, der Thomas Bernhard und Maria Lassnig mit der Kamera begleitete, zieht in dem Foto- und Interviewbuch „Im Kaffeehaus“ Bilanz. Wir bringen Text- und Foto-Kostproben.

TEXT Ursula Scheidl TEXT der Interviews: Sepp Dreissinger FOTOS Sepp Dreissinger

ANSICHTEN/EINSICHTEN. Von André Heller bis zu Joe Zawinul, von Stefanie Sargnagel bis zu Hermes Phettberg: Sepp Dreissinger, 1946 in Feldkirch geboren und nach einem Musikstudium am Mozarteum seit 1983 in Wien lebend, macht seit 30 Jahren Interviews und Fotos von heimischen Künstlern und Schriftstellern. Im gerade erschienenen Buch „Im Kaffeehaus – Gespräche und Fotografien“ sind jetzt 36 Interviews und mindestens doppelt so viele Porträts versammelt. Legendar ist etwa sein Foto von Thomas Bernhard im Bräunerhof, das das Café auch bei Touristen beliebt gemacht hat. Warum aber überhaupt Künstler im Kaffeehaus? Sepp Dreissinger: „Ich habe noch nie eine Kaffeemaschine besessen. Seit ich in Wien bin, muss ich daher täglich – freiwillig – ins Kaffeehaus, um den Kleinen Brauen zu trinken und die Zeitungen zu lesen. Das Kaffeehaus gehört zu meinem täglichen Ritual. Irgendwann dachte ich dann, dass ich anfangen sollte, Interviews mit Künstlern in Kaffeehäusern über das Kaffeehaus zu machen, weil ich ja sowieso immer schon dort – früher die meisten im Café Eiles – meine Fototermine ausgemacht habe. Für mich hatten Kaffeehäuser bis vor kurzem noch immer etwas märchenhaft Entspannendes.“

Kaffeehausflair. Die Interviews in Kaffeehäusern zu machen, hatte aber auch



SEPP DREISSINGER
IM CAFE HEUMARKT

andere Vorteile. Dreissinger: „Die Künstler fühlen sich bei einer Melange im Kaffeehaus lockerer und erzählen wesentlich spannender ihre Kaffeehaus-Anekdoten.“ Aber die Kaffeehäuser haben sich in den vergangenen Jahren auch verändert. Nicht immer zum Besseren, findet Dreissinger: „Die Atmosphäre ist jetzt anders, weil heute viele im Café telefonieren und man bald auch nicht mehr rauchen darf. Da herrscht dann automatisch ein anderes Flair. Mein Buch bzw. die Künstlergespräche über diese neuen Gepflogenheiten sind daher auch so etwas wie der symbolische Abgesang einer gemütlichen Kaffeehaus-Ära, wie ich sie jahrzehntelang erlebt habe.“



SEPP DREISSINGER:
Im Kaffeehaus –
Gespräche | Foto-
grafien.
336 Seiten,
Album Verlag,
€ 39,-

Da Dreissinger aber noch immer keine Kaffeemaschine besitzt, wird er wohl auch weiterhin beim Kleinen Brauen in seinen Stammcafés Schopenhauer und sonntags feierlich im Weidinger sitzen.



ROBERT PALFRADER
IM CAFÉ PRÜCKEL

OLGA NEUWIRTH IM CAFÉ KORB

„In New York gibt es mehr so etwas wie Eventräume – wenn man ausgetrunken hat, muss man auch schon wieder gehen, denn es geht ja ums Geld. Das Wiener Kaffeehaus geht mir manchmal schon ab. Auch den Kaffee, wenn er gut gemacht ist, eine Wiener Melange zum Beispiel, vermisse ich, aber so gut, wie sie früher einmal war, ist sie leider oft auch in Wien nicht mehr. In New York habe ich eine Zeit lang auf der Upper West Side am Broadway gewohnt, dort gab es noch eines der wenigen ‚europäischen‘ Cafés. Dieses Café gehörte der Edgar-Allan-Poe-Society und war auch danach benannt, The Raven. In dem Haus hatte Edgar Allan Poe gewohnt und er ist oft auf einen großen Felsen im Riverside Park gegangen, um zu schreiben. Das Café bestand aus einem großen Raum eines typischen alten New Yorker Hauses, ein wunderbares Kaffeehaus! Dort trank ich immer meinen Kaffee und aß einen Lime Cheese Cake dazu. Man durfte stundenlang sitzen und Platz gab es auch sehr viel. Und was passierte? Als ich ein Jahr später wieder hinkam, war es geschlossen.“



DAVID SCHALKO
IM CAFÉ RITTER,
MARIAHILFER
STRASSE



BIRGIT MINICHMAYR
IM CAFÉ BRÄUNERHOF



ELIZABETH T. SPIRA
CAFÉ WESTEND

„Das Kaffeehaus gehört zu meinem Leben, hier wird getratscht, gedeizelt, gearbeitet, gelesen, gebosnigt, befeindet, befreundet, Zeit verplempert, gestritten. Hier kann man als Halbgenie wunderbar leben. Man kann mit einem kleinen Kaffee stundenlang sitzen und immer wieder ein Glas Wasser bestellen. Ein ordentliches Wiener Kaffeehaus hat die wichtigsten in- und ausländischen Zeitungen. Und ohne sich einen Termin ausgemacht zu haben, trifft man Bekannte, Kollegen, Freunde und Feinde und erfährt Neuigkeiten. Es ist ein Ort, der mich nicht unter Druck setzt. Hier verlangsamt ich und komme zu mir, ohne auf Urlaub fahren zu müssen.“



MARIA YAKOVLEVA
CAFÉ OPER



MICHAEL KÖHLMEIER
CAFÉ SPERL



LEOPOLD HAWELKA

„Wenn die Leute nach Wien kommen, dann sagen sie: ‚Ins Hawelka muss ich gehen, das muss ich sehen!‘ Oft werden die Kaffeehäuser umgebaut, moderner, heller gemacht oder was weiß ich. Die Leute wollen das alte Kaffeehaus so, wie es ist, nicht modernisiert! Moderne Kaffeehäuser gibt es viele, aber so alte wie das Hawelka gibt es sehr selten. Der Wiener kommt herein und das Erste, was er haben möchte, ist eine Zeitung, damit er etwas zu tun hat. Das Café bleibt so oder so. Die Polsterbänke hat meine Tochter herrichten lassen, aber modernisieren will ich es nicht und so sind die Leute damit auch sehr zufrieden.“

Hausgemachter HOCHGENUSS

Mit ihrem Lokal „Zum Burgenländer“ bringen Wolfgang und Bettina Graf hausgemachte österreichische Küche in ein Einkaufscenter und verbinden herzhaften Genuss mit Qualität.

Text Ursula Scheidl Mitarbeit Anna Jandrisevits Fotos Stefan Diesner

HINGABE. Wer an Essen im Einkaufscenter denkt, hat meist Burger und Pizza im Kopf. Schuld sind oftmals Stress und Eile, weswegen viele im Shoppingwahn Fast Food der österreichischen Küche vorziehen. Wolfgang und Bettina Graf wollten der ungenießbaren Hektik im Einkaufscenter ein Ende setzen und eröffneten vor rund zehn Jahren das Café-Restaurant „Zum Burgenländer“ im Stadion Center. Nach zahlreichen schlaflosen Nächten und jeder Menge Überzeugungsarbeit empfängt das Lokal mittlerweile einen großen Kundenstamm, der von Angestellten im Center über hungrige Neukunden bis hin zu Pensionisten aus der Umgebung reicht.

Persönlich. Die gebürtige Vorarlbergerin und der Burgenländer absolvierten beide eine Gastronomie-Ausbildung und arbeiteten in der Tourismus-Branche in ganz Österreich. Die Liebe zueinander verschlug die beiden letztendlich nach Wien, wo der Wunsch nach einem eigenen Lokal immer größer wurde. Vor zehn Jahren entstand schließlich das Café-Restaurant

„Zum Burgenländer“ und bereichert seitdem das Stadion Center mit österreichischen Schmankerln und innovativen Kreationen. „Durch unsere harte Arbeit und viel Engagement kennen wir viele Gäste bereits beim Namen“, erzählt Wolfgang Graf stolz. „Es ist schön, wenn jemand kommt und wir wissen schon, was er gerne trinkt.“

Qualität. Dass die Gastronomie zu den härtesten Branchen zählt, ist dem sympathischen Paar nur allzu gut bewusst. „Die zahlreichen Auflagen und Kontrollen sind sehr belastend, auch wenn immer alles in Ordnung ist“, erzählt Bettina Graf. Die harte Arbeit zahlt sich jedoch aus: 2014 wurde das Lokal zum Top-Lehrbetrieb ausgezeichnet. Besonders Bettina Graf legt Wert auf eine gute Lehrlingsausbildung. Die Azubis im Café-Restaurant sind in der Küche und im Service tätig und führen eine Mappe. Heuer unternahm die Vorarlbergerin auch eine Exkursion zum Unternehmen Schlumberger, bei dem die Lehrlinge Protokoll führen sollten. „Wir versuchen, Praxis und Theorie zu verbin-

den. Dadurch bekommen wir auch etwas von den Lehrlingen zurück“, so Wolfgang Graf.

Leidenschaft. Nach dem Motto „Positiv sein und positiv bleiben!“ führt das herzliche Duo sein Café-Restaurant mit viel Hingabe und Engagement, was beim Kundenstamm gut ankommt. Stammgäste kennen sich bereits untereinander, man genießt gemeinsam das Mittagsmenü und lässt neue Beziehungen entstehen. „Es hat ein wenig den Charakter von einem Dorfwirtshaus“, erzählt Bettina Graf. Während sie außerhalb der Arbeit einen Ausgleich sucht und laufen geht, verbringt ihr Mann seine Freizeit am liebsten mit Backen. Die süßen Kreationen dürfen mittlerweile auch seine Kunden genießen.

Selbstgemacht. Die köstlichen Eigenkreationen, wie die Waldbeeren-Marmelade, kommen bei der Kundschaft gut an.



„Es ist schön, wenn jemand in das Lokal kommt und wir schon wissen, was er gerne

trinkt.“

Wolfgang Graf



Heimisch
Das Lokal „Zum Burgenländer“ überzeugt mit einer vielfältigen Speisekarte und einem gemütlichen Ambiente. Im Bereich Küche und Service legt das Ehepaar Graf auf eine gute Lehrlingsausbildung Wert.



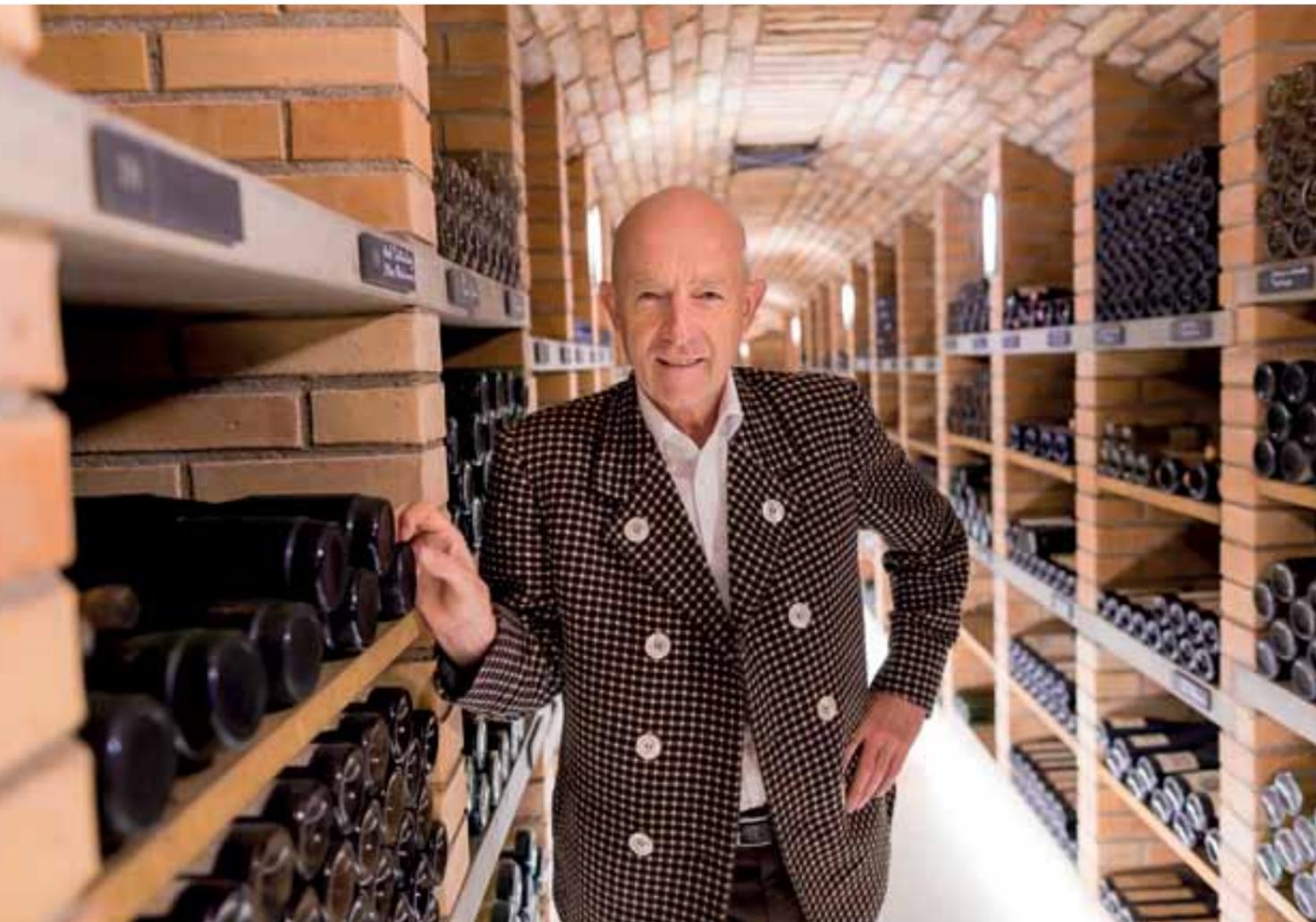
Zum Burgenländer
Das Café-Restaurant „Zum Burgenländer“ befindet sich im Stadion Center im 2. Bezirk. Das Team, bestehend aus 17 Mitarbeitern, serviert österreichische Spezialitäten und köstliche Eigenkreationen.
www.zumburgenlaender.at



EINMALIGES Weinerlebnis



Feinarbeit. 947 Winzer sind auf dem Weingut der Winzer Krems tätig. Bevor die Trauben vergoren werden, muss der Zuckergehalt kontrolliert werden. Er sagt aus, ob es sich um einen Qualitätswein, Landwein oder eine Spätlese handelt.



Seit fast 80 Jahren verwöhnt die Winzer Krems die ganze Welt mit hochwertigem Wein. Gäste können das Weingut erkunden.

Text Ursula Scheidl
Mitarbeit Anna Jandrisevits
Fotos Ludwig Schedl

KULTURGUT. Mit einer Fläche von 990 Hektar und 947 Winzern ist das Weingut der Winzer Krems das größte in Österreich. Geschäftsführer Franz Ehrenleitner und seine Partner kennen ihre Weingärten auf den Quadratmeter genau und achten vom Grünen Veltliner bis zum Gelben Muskateller auf Qualität und Charakter. Die täglichen Führungen sollte sich niemand entgehen lassen, in den Kellern des Weinguts finden auch Veranstaltungen statt. Die Mitglieder der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser kamen bereits in den Genuss des einmaligen Weinerlebnisses.

K: Wie kann man sich das Weinerlebnis in der Sandgrube 13 bei der Winzer Krems vorstellen?

Franz Ehrenleitner: Das Weinerlebnis ist so konzipiert, dass es die Emotion und Erwartungshaltung der Menschen trifft. Die acht Stationen – an drei wird Wein verkostet – dienen dazu, den Gästen das Weinwissen ihrem Wissensstand gemäß zu vermitteln. Deswegen werden die Führungen immer von entsprechend geschulten Mitarbeitern gehalten. Den Gästen werden 15 verschiedene Rebsorten gezeigt. Zum Weinerlebnis gehören Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen.

K: Seit wann gibt es die Winzer Krems?

Ehrenleitner: Nächstes Jahr im Juli werden wir 80 Jahre alt. Wir wurden in einer sehr kritischen Zeit, 1938, gegründet, als die Winzer in Not waren. Deswegen haben sie sich zusammengeschlossen.

K: Wie läuft der Prozess von der Traube bis zum Wein ab?

Ehrenleitner: Zur Erntezeit teilen wir jeden Winzer ein. Für Konsumenten mit dem Wunsch nach leichterem Wein wird früher geerntet, kräftigere Weine werden später geerntet. Der Winzer hat die Pflicht, die Trauben bis zur Reife gesund zu hal-

ten. Unsere Aufgabe ist es, die Qualität zu kontrollieren. Die Süße der Trauben ist ausschlaggebend für das, was später auf dem Etikett steht. Wir vinifizieren, füllen den Wein ab und versenden ihn anschließend in die ganze Welt.

K: Wird noch mit der Hand geerntet?

Ehrenleitner: Ich war bis zum Schluss ein Verfechter der Handernte, nun muss ich aus Vernunft zugeben, dass dies heute per permanent wachsenden Betriebsgrößen nicht mehr funktioniert. Die Maschine erntet mit einer präzisen Einstellung nur gesunde Beeren, während die gefaul-

Weinreise. An acht Stationen wurde den Mitgliedern der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser Weinwissen vermittelt. Neben einer Führung durch den Weingarten und -keller wird unter anderem auch ein 3D-Film gezeigt. An drei Stationen wird der selbst erzeugte Wein gekostet.

ten im Weingarten bleiben. Sie ist auch in der Nacht einsetzbar. Das bringt viele Vorteile mit sich.

K: Wie viel Liter Wein erzeugt die Winzer Krems pro Jahr?

Ehrenleitner: Ein Hektar Weingarten bringt ca. 7.000 Kilogramm Qualitätstrauben. Ein Kilogramm Trauben entspricht in etwa dem, was eine Flasche an Wein enthält.

K: Sie tragen einen besonderen Janker ...

Ehrenleitner: Das ist ein „Kalmuk“, das Original des Wachauer Jankers – genau genommen trugen ihn die Schiffer auf der Donau, zu denen auch mein Urururgroßvater zählte. Diese Janker wurden aus dem robusten Stoff einer Pferdedecke erzeugt, die das osteuropäische Reitervolk der Kalmücken hinterlassen hatte. Das Besondere sind die Perlmutterknöpfe, die im Waldviertel hergestellt werden. Ich trage ihn leidenschaftlich gerne!

MEINE ENERGIE muss einfach raus

Energiebündel. Schon als Kind war Rebecca Horner ständig in Bewegung. Heute beeindruckt sie als Solotänzerin an der Staatsoper mit ihrer atemberaubenden Bühnenpräsenz.

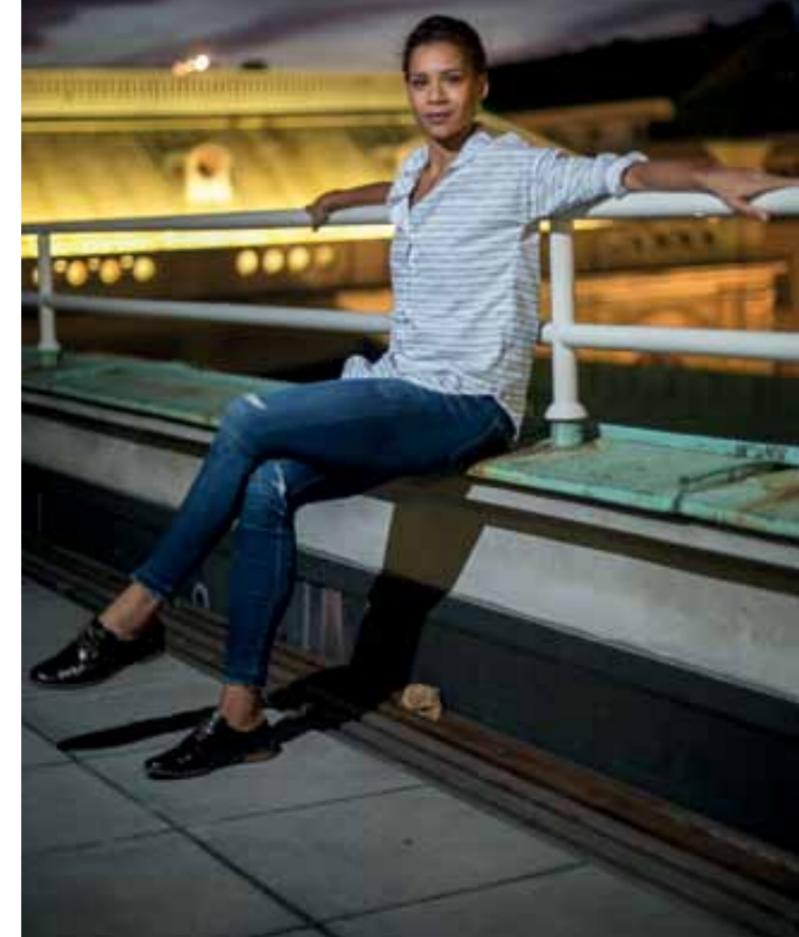
Text Ursula Scheidl Fotos Bubujmic

Wiener Staatsballett / Ashley Taylor



REBECCA HORNER kann auch elegant:
im Foyer der Staatsoper im langen Kleid
mit roten Schuhen.

„Ich liebe es so sehr, auf
die Bühne zu gehen und
mich auszudrücken.“



BALLETT. Der Unterschied ist im ersten Moment erstaunlich: Rebecca Horner sitzt in Jeans und legerer Bluse in der kleinen Ballettküche der Wiener Staatsoper. Die große, schlanke junge Frau wirkt unglaublich sympathisch, aber anfangs fast schüchtern. Ganz anders als auf der Bühne, wo sie das Publikum mit ihrem expressiven Tanzstil in ihren Bann zieht. Die letzten Wochen waren sehr arbeitsintensiv für sie. Neben ihren Auftritten im Repertoire trainiert sie für die erste Ballettpremiere „MacMillan | McGregor | Ashton“, die drei Generationen britischer Choreografen vereint. Disziplin, aber auch das entsprechende Quäntchen Glück spielen im Leben von Rebecca Horner eine wichtige Rolle. Mit vier Jahren begann die Tochter eines Jamaikaners und einer Wienerin ihre Ballettausbildung. Als Sechsjährige wurde sie durch Zufall für den Film entdeckt und erlangte mit frechem Mundwerk und ihrem zuckersüßen Wesen an der Seite von Otto Schenk, Tobias Moretti, Thaddäus Podgorski und Harald Krassnitzer in Filmen wie „Unser Opa ist der Beste“ oder „Die Superbullen“ große Popularität. Doch irgendwann hatte der Kinderstar keine Lust mehr auf die Kamera, wollte sich lieber voll und ganz seiner großen Leidenschaft, dem Ballett, widmen. 2007 maturierte sie und schloss zusätzlich die Ballettschule der Wiener Staats- und Volksoper ab. Nach der Geburt ihrer Tochter kehrte sie 2012 zum Wiener Staatsballett zurück und wurde heuer zur Solotänzerin ernannt.

K: Stört es Sie, wenn Sie noch immer auf Ihre Rolle als bekannteste Enkelin Österreichs angesprochen werden?

Rebecca Horner: Es war eine schöne Zeit. Eine Agentur kam in die Schule und hat nach Mädchen meines Typs gesucht. Ich wusste nicht recht, worum es ging. Da meine Mutter selbst vom Theater ist, habe ich ohne Druck und spielerisch mit ihr gelernt. Die Filme wurden in den Ferien gedreht, wodurch die Schule ganz normal stattfinden konnte. Die Klassenkameraden haben auch keine komischen Fragen gestellt. Ich war mit vier Jahren schon an der Ballettschule. Meine Mutter merkte, dass ich voller Energie war und ich diese irgendwo rauslassen musste, also schickte sie mich zum Tanzen. Erst später bei der Aufnahmeprüfung für die Staatsoper bei Direktor Birkmeyer war es eine bewusste Entscheidung fürs Tanzen.

K: Nach der Schule kamen Sie sofort ins Staatsopernballett, aber nicht für lange ...

Horner: Ich war einfach noch nicht so weit. Ich war in einer Phase meines Lebens, in der nichts gepasst hat und ich völlig verloren war. Ich flog aus dem Ballett. Rückblickend betrachtet hat Ballettdirektor Manuel Legris recht gehabt, ich nahm das Tanzen nicht ernst genug. Das Leben hatte einen neuen Plan für mich. Meinen Mann (Anm.: Staatsopertänzer Andrey Kaydanovskiy) kannte ich schon aus der Schule. Als ich schwanger wurde, hatte ich auf einmal viel



„Ich finde es wahnsinnig schön, wenn Leute mir sagen, dass sie berührt waren.“



REBECCA HORNER in „Bella Figura“ mit Vladimir Shishov.

Zeit für mich selbst, das war wichtig. Ich konnte herausfinden, was ich will. Nach 1 ½ Jahren wusste ich: Ich will tanzen. Ich konnte in der Volksoper trainieren. Schließlich hat mich John Neumeier durch einen Zufall gesehen und ich durfte die Frau des Potiphar in „Josephs Legende“ in seiner Choreografie tanzen. Legris hat mich kurz entschlossen wieder ins Corps de Ballet der Staatsoper geholt.

K: Ballett ist Spitzensport. Wie trainieren Sie?

Horner: Täglich. Ich fahre vor dem täglichen Aufwärmtraining um 10 Uhr gerne noch Fahrrad. Es ist eine schonende Methode, die Gelenke aufzuwärmen. Wir brauchen unsere Beine den ganzen Tag, also müssen sie wirklich warm sein. Das Aufwärmtraining dauert normalerweise 1 Stunde und 15 Minuten. Nach einer 20-minütigen Pause geht es zum ersten Probenblock, der dauert bis 14.20 Uhr. Nach der Mittagspause geht es bis 17.30 Uhr weiter. Wenn noch immer nicht genug Zeit war, alles zu probieren, gibt es noch einen dritten Block bis ungefähr 19.30 Uhr.

K: Die Hauptpartie in John Neumeiers „Le Sacre“ war sehr fordernd. Machen Sie auch Krafttraining?

Horner: Ja, das war extrem. Aber ich mache kein Krafttraining. Trotzdem kann ich mir schwer vorstellen, dass ich jemals etwas machen werde, was körperlich und psychisch noch mehr fordern kann als Strawinsky. Körperlich geht man da echt an seine Grenzen, obwohl wir in Wirklichkeit täglich an unsere Grenzen gehen. Das war nur brutal.

K: Woher nehmen Sie Ihre Energie?

Horner: Ich sollte eigentlich Yoga zum Ausgleich machen (lacht). Ich liebe es so sehr, auf die Bühne zu gehen und etwas von mir zu geben. Damit meine ich nicht „Ich zeige euch jetzt, wie toll ich das mache“, sondern „Ich drücke mich aus“. Nachdem die Bühne und das Publikum sehr groß sind, habe ich immer den Drang, es noch intensiver zu machen.



ALS POTIPHARS WEIB in „Josephs Legende“ feierte Horner einen Riesenerfolg mit Denys Cherevycho als Joseph. Im Dezember wieder auf dem Spielplan.

K: Haben Sie Angst vor Verletzungen?

Horner: Ich glaube, wir dürfen keine Angst haben. Dann könnten wir unseren Job nicht so ausüben, wie wir sollten. Angst auf der Bühne ist mein größter Feind. Ich hoffe, dass ich mich immer so gut auf meine Rollen vorbereiten kann, dass es nicht dazu kommt, Angst vor und auf der Bühne zu haben. Einmal hatte ich eine Probe und währenddessen gemerkt, dass ich mich fürchte. Ich bin daraufhin nicht weitergekommen und weiß, dass es an meiner Angst lag. Man verpulvert dadurch so viel Energie und Konzentration. Wenn man sich fürchtet, ist man nur damit beschäftigt.

K: Was zeichnet einen guten Choreografen für Sie aus?

Horner: Er muss mich faszinieren – ob das jetzt die Geschichte, die Bewegungen, die Wahl der Musik oder seine Sensibilität ist. Das ist für mich sehr wichtig. Ich muss verstehen, was er von mir will. Dann haben wir eine gute Basis, um miteinander arbeiten zu können.

K: Ist Ihre Körpergröße manchmal ein Handicap?

Horner: In der Staatsoper habe ich oft barfuß getanzt. Doch seit September habe ich jeden Tag Spitzenschuhe an. Mit Partnern ist es natürlich schwierig, wenn man so groß ist. Man ist sehr auf das klassische Ballett fixiert, wenn man aus der Ballettschule rauskommt. Alle wollen Primaballerina werden. Aber dann lernt man andere Dinge kennen und findet Gefallen an anderen Sachen, die man oft sofort besser kann. Das war keine Entscheidung, das hat sich so ergeben. Im Modernen kann ich mich besser ausdrücken als im Klassischen. Ich freue mich aber immer noch, wenn ich Spitzenschuhe anziehen darf.

K: Wie ist Ihr ideales Publikum?

Horner: Es applaudiert brav (lacht). Es ist schade, wenn die Zuschauer zu früh gehen. Ich finde es wahnsinnig schön, wenn Leute nach einer Aufführung warten und mir sagen, dass sie wirklich berührt waren.

K: Ist Ihnen die Meinung von Kritikern wichtig?

Horner: Ich glaube, ganz ehrlich, sie ist mir nicht so wichtig. Es kann passieren, dass ein Kritiker dich einfach nicht mag. Ich nehme Kritik zur Kenntnis, aber ich nehme sie mir nicht zu Herzen.

K: Sie haben in der vergangenen Saison an der Volksoper auch mit Ihrem Mann zusammengearbeitet. Würden Sie das wieder tun oder trennen Sie Berufliches von Privatem?

Horner: Wir versuchen, es zu trennen, sonst würden wir wahrscheinlich wahnsinnig werden. Ich arbeite aber sehr gerne mit ihm zusammen, denn es funktioniert einfach gut. Ich habe schon so viel mit ihm gearbeitet, dass ich weiß, was er möchte und seinen Stil kenne. Das fließt gut.

K: Welche Rolle möchten Sie unbedingt noch tanzen?

Horner: Ich habe Glück und werde immer gut eingeteilt. Ich fühle mich in meinen Rollen sehr wohl. Ich kann nicht darauf warten, dass ein Choreograf kommt und ausgerechnet mich auswählt. Ich würde mich aber sehr über eine „Carmen“ freuen, das ist eine spannende Sache.

K: Wie kam es zu Ihrem Engagement beim Ball der Wiener Kaffeesieder?

Horner: Ich tanze bei der Eröffnung zu Bolero. Ein sehr lieber Ballettmeister hat mich gefragt, und ich habe zugesagt, denn seit ich denken kann, liebe ich Bolero. In der Volksoper durfte ich bereits eine Version tanzen. Und als jemand, der nicht zu Bällen geht, kann ich sagen, dass der Kaffeesiederball ein wirklich schöner Ball ist. Ich freue mich darauf.

K: Gehen Sie gerne ins Kaffeehaus?

Horner: Ja, ich liebe es, im Kaffeehaus zu sitzen. Die alten Wiener Kaffeehäuser haben einen besonderen Charme. Wenn ich Kaffee trinken gehe – eine Melange oder Verlängerten –, liebe ich es, die Menschen zu beobachten.

DEMNÄCHST

61. KAFFEESIEDERBALL. Bei der Eröffnung interpretieren Choreograf Lukas Gaudernak und Solistin Rebecca Horner den „Bolero“ von Maurice Ravel neu. Hofburg, 18. Jänner 2018.



IM ERFOLGSFILM „Opa ist der Beste“ mit Otto Schenk bezauerte Rebecca Horner als kleine Samantha das Publikum. Hier mit Tobias Moretti.

K: Kehren Sie irgendwann wieder zum Schauspielen zurück?

Horner: Ich möchte nichts ausschließen, aber ich habe im Moment keinen Bezug zum Schauspielen. Ich habe ja auch keine Ausbildung. Derzeit steht es nicht auf meiner Liste, und wenn, dann eher im Theater als vor der Kamera. Es muss live sein.

K: Haben Sie Hobbys?

Horner: Es ist immer schwierig, wenn man das Hobby zum Beruf gemacht hat. Dann bleiben andere Hobbys auf der Strecke. Ich habe ja auch meine kleine Tochter, sie ist ein Energiebündel. Ihre Woche ist komplett voll mit Aktivitäten, sie tanzt und spielt Fußball. Wenn ich die Ruhe finde, lese ich gerne. Sonst koche ich und probiere neue, kreative Gerichte aus. Meine Küche ist eher leicht, weil ich Deftiges nicht gut vertrage. Viel Gemüse, obwohl ein Cordon Bleu ab und zu auch richtig gut tut.

KUNST HISTORISCHES MUSEUM WIEN

Jahreskarte 44,-
7 Museen - Alle Ausstellungen

Rubens

KRAFT DER VERWANDLUNG
17. OKTOBER 2017 BIS 21. JÄNNER 2018



Art Advent
 KARLSPLATZ 13, 1040 WIEN,
 TEL.: +43/(0)664/445 77 38,
 17. NOV.-23. DEZ.,
 ARTADVENT.AT

Bei dem traditionellen Weihnachtsmarkt präsentieren Künstler ihr kreatives Handwerk vor prachtvoller Kulisse, während die Besucher kulinarisch versorgt werden. Art Advent ist der einzige Christkindlmarkt mit vollständig bio-zertifiziertem Gastro-Angebot und nimmt dadurch eine einzigartige Stellung ein.

CHRISTMAS *in Vienna*

Weihnachtsglanz. Die märchenhaften Christkindlmärkte Wiens bringen Kinderaugen zum Strahlen und versetzen die Stadt jedes Jahr in eine einzigartige Weihnachtsstimmung.

Text Ursula Scheidl



Adventmarkt Mariahilf
 MARIAHILFER STRASSE 55, 1060 WIEN,
 TEL.: +43/(0)676/606 42 32, 11. NOV.- 24. DEZ.,
 MARIAHILFERSTRASSE.AT

Vor der prachtvollen Mariahilfer Kirche kann man sich bei einer Tasse Punsch vom Einkaufsstress erholen. Dank des kleinen Adventmarkts verbreitet sich in der beliebten Einkaufsstraße angenehme Weihnachtsstimmung.

BUBU DUJMIC, ARMAN RASTEGAR



Weihnachtsmarkt Am Hof

AM HOF, 1010 WIEN,
TEL.: +43/(0)6991/302 40 83,
17. NOV. - 23. DEZ.,
WEIHNACHTSMARKT-HOF.AT

Umgeben von historischen Gebäuden öffnet der Weihnachtsmarkt Am Hof ab 17. November. Das Angebot reicht von adventlichen Dekorationen bis hin zu edlem Kunsthandwerk. Die Besucher werden von „Wirtsstandln“ mit regionalen Spezialitäten und wärmendem Punsch aufs Beste versorgt.



Weihnachtsdorf Schloss Belvedere

PRINZ-EUGEN-STRASSE 27, 1030 WIEN,
TEL.: +43/(0)1/407 31 30-0,
24. NOV. - 26. DEZ.,
WEIHNACHTSDORF.AT

Das wunderschöne Weihnachtsdorf fasziniert bereits zum 14. Mal seine Besucher mit barockem Weihnachtsambiente in eleganter Atmosphäre. Die geschmückten Hütten bieten ausgefallene Kunstwerke und köstliche Spezialitäten vor dem prunkvoll beleuchteten Schloss Belvedere an.

Floridsdorfer Christkindlmarkt

FRANZ-JONAS-PLATZ, 1210 WIEN,
TEL.: +43/(0)676/739 61 61,
16. NOV. - 24. DEZ., WIEN.GV.AT

Mit einer Tasse Punsch und köstlichen Schmankerln wärmt man sich beim Floridsdorfer Christkindlmarkt am besten auf, und nebenbei kann man kleine Weihnachtsgeschenke für die Liebsten erstehen. Der Weihnachtsmarkt bietet sogar ein eigenes Programm für Kinder an.



Altwiener Christkindlmarkt

FREYUNG, 1010 WIEN,
TEL.: +43/(0)680/133 58 75,
18. NOV. - 23. DEZ.,
WEIHNACHTEN.ALTWIENER-MARKT.AT

Der beliebte Altwiener Christkindlmarkt auf der Freyung verzaubert die Besucher mit adventlichen Spezialitäten zur Verkostung und von Hand geschaffenen Meisterwerken. Am 18. 11. feierte der kultige Weihnachtsmarkt sein 30-jähriges erfolgreiches Bestehen.



Weihnachtsdorf Maria-Theresien-Platz

MARIA-THERESIEN-PLATZ, 1010 WIEN,
TEL.: +43/(0)1/407 31 30-0,
22. NOV. - 26. DEZ.,
WEIHNACHTSDORF.AT

Zwischen prachtvollen Wiener Sehenswürdigkeiten öffnet das beliebte Weihnachtsdorf dieses Jahr zum elften Mal. Der traditionelle Markt überzeugt mit Kunst und Köstlichkeiten.

Kunst+Handwerk vom Künstler, Johannes Zinner, Marco Rossi, Ludwig Scheidl, Sabine Hauswirth

TEILEN MACHT Sinn



suppe mit sinn Jetzt bestellen und die Versorgung von 19.000 Armutsbetroffenen in Wien unterstützen – suppemitsinn.at

10 JAHRE

Mit freundlicher Unterstützung von **METRO**



WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN
Die Kaffeehäuser

WIENER TAFEL

insider

NEWS AUS DER
FACHGRUPPE KAFFEEHÄUSER

Junge Talente. Bei den 44. Berufsweltmeisterschaften in Abu Dhabi durften junge Fachkräfte aus Österreich über elf Medaillen jubeln. Unter ihnen ist die ambitionierte Konditorin Magdalena Halbmayr, die sich eine Silbermedaille sicherte. In der Kurkonditorei Oberlaa kreiert das Jungtalent Köstlichkeiten in der hauseigenen Patisserie. Halbmayr war sichtlich glücklich über ihren Sieg: „Ich bin sehr stolz darauf, diese Silbermedaille mit nach Hause nehmen zu dürfen!“



Kurkonditorei Oberlaa

tiga.gourmet – Gäste-WLAN mit Mehrwert

Text Ursula Scheidl

ANGEBOT FÜR WIRTE. Den Gästen WLAN bieten ohne hohe Kosten – die österreichische Technologiefirma tiga.gourmet hat die Lösung: Nach der Auswahl des WLAN – die Bezeichnung ist frei wählbar – landet der Gast auf einer individuell gestalteten Anmeldeseite, auf welcher einzig und alleine das Logo des Gastronomen auf einem ausgewählten Hintergrundbild präsentiert ist. Damit der Gast Internetzugang erhält, hinterlässt er entweder seine E-Mail-Adresse oder nutzt den sogenannten „Social Login“.



Gäste-WLAN simpel & lukrativ. Oliver Steiner (tiga.eleven) und Wolfgang Binder.

Der Clou. Bei der Anmeldung werden nun – mit Zustimmung des Gastes – automatisch Kundendaten für den Gastronomiebetrieb gespeichert, die für Marketingzwecke zur Verfügung stehen. Für das Speichern und die Aufbereitung der persönlichen Daten übernimmt tiga.eleven GmbH vollständig die Haftung. Die Lösung ist bereits jetzt konform mit der strengen EU-Datenschutzgrundverordnung, die im Mai 2018 auch in Österreich in Kraft tritt. Beim Zusammentra-



gen dieser persönlichen Daten müssen die Paragraphen der neuen Verordnung vom Gastronomen eingehalten werden, sonst drohen hohe Strafen (4% des Jahresumsatzes). Im Falle von tiga.gourmet ist man in sicheren Händen und

kann sorglos über das zur Verfügung gestellte Webportal Newsletter-Kampagnen verschicken, da der gesamte Umgang mit persönlichen Daten an tiga.gourmet ausgelagert ist. Web: www.tigaeleven.com

Bildungsmanufaktur



WERKZEUGE FÜR LEHRLINGE. Die Bildungsmanufaktur bietet maßgeschneiderte Angebote zur weiteren Ausbildung von Lehrlingen. Die Trainer vermitteln mit Spaß, Motivation und vielen Aha-Effekten die Lehrinhalte. Neu gewonnene Erkenntnisse helfen nicht nur den jungen Menschen, sondern kommen auch den Unternehmen zugute. Denn je sicherer sich ein Lehrling fühlt, desto aufnahmefähiger, konzentrierter, kooperativer und teamfähiger ist er. Unterstützt durch tägliche Übungen und vertiefende E-Learning-Kurse, ist gewährleistet, dass

der Kurs keine Einmal-Maßnahme bleibt, sondern positive Gewohnheiten etabliert werden. Alle Werkzeugsets wurden mit speziellen Übungen hinterlegt, sodass das vermittelte Wissen im Alltag angewendet werden muss. Bei erfolgreichem Abschluss gibt es ein Zertifikat. Adresse: Cankarstraße 21/Haus 26, A-1220 Wien www.bildungsmanufaktur.at



Stock by Getty Images



Wiener Kaffeehaus-Touren. Zum „Tag des Kaffees“ am 1. Oktober 2017.



Feinste Kost. AMA-Marketingmanager Peter Hamedinger und Wolfgang Binder (r.).



Röstfrisch. Lehrreiches beim Tag des Kaffees.

Tag des Kaffees

Mit Goody-Bags und Kaffeehaustouren machte die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser am 1. Oktober Gusto auf das schwarze Wiener Kultgetränk.

Text Ursula Scheidl

KAFFEEHAUSTOUREN. Die ersten Wiener Kaffeehaus-Touren zum „Tag des Kaffees“ waren ein durchschlagender Erfolg. Mehr als 200 Besucher sind zum „Geburtstag des Kaffees“ gekommen, um die Vielfalt der Kaffeehausbetriebe kennenzulernen und diverse Kaffeeprodukte zu kosten. Die Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe und die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser wollen im kommenden Jahr diese Touren in weiteren Bezirken ausbauen. „Wir freuen uns über dieses positive Echo, denn offenbar haben wir mit diesen Themenführungen auch ein vorhandenes Bedürfnis abgedeckt. Diese Touren werden definitiv im nächsten Jahr wieder stattfinden und wir werden auch weitere

Bezirke dazu einbeziehen“, so das positive Resümee von Gerti Schmidt, Fachgruppenobfrau Wien der Freizeit- und Sportbetriebe, und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. Ein weiterer Hit beim Tag des Kaffees waren die Goody-Bags, die an zentralen Orten in Wien verteilt wurden. Im Sackerl waren Kipferln von der Bäckerei Der Mann, Kaffeeobers von NÖM, Manner-Schnitten, ein Einkaufswagerl-Entriegler sowie Karten aus der neuen Postkartenserie der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. Die Goody-Bags kamen bestens an: „Milch und Kaffee sind ja auch zwei, die sich mögen! Ob als Melange oder als Caffè Latte – es gibt viele wohlschmeckende Kombinationen“, ist Peter Hame-

ding, Marketingmanager für Milch und Milchprodukte bei der AMA, überzeugt.

Kaffeefeiertag. In Österreich wurde heuer bereits der 16. Tag des Kaffees gefeiert. Auch international gewinnt die braune Bohne nämlich mehr und mehr an Beliebtheit. Laut dem Chef der Internationalen Kaffeegenossenschaft, Robeiro Oliveira, hat sich der Kaffeekonsum in den letzten 20 Jahren sogar verdoppelt. Grund dafür sind Veränderungen in der Kaffeebranche: „Die Innovation ist beachtlich, denn es gibt Kaffee mit Bier, Milchgetränke mit Coffein, Kaffee-Eis und Schnitten mit Kaffeegeschmack“, meint der Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Wolfgang Binder.

WIR SIND ÜBERSIEDELT

Seit 23. Oktober 2017 finden Sie uns in 1040 Wien, Lothringerstraße 4/2. Stock.





Duo. Bei der Mitternachtseinlage werden Tini Kainrath und der US-amerikanische Rocksänger und Castingstar Percival die Ballgäste mit einem bunten Musik-Feuerwerk begeistern.



Inspirierend. Silvia Schneider ist Julius Meintl Poesie-Botschafterin



KOLUMNE
KARL SCHILLING

Das WIENER KAFFEEHAUS und seine Geschichte

Kaffeetiesederball GOES PINK



Ballhöhepunkt. Der Wiener Kaffeetiesederball findet am 18. Jänner 2018 in der Wiener Hofburg unter dem Motto „Café Modern: gestern, heute, morgen“ statt. Und mit einer Versteigerung hilft der Ball der Pink Ribbon-Krebshilfe.

Text Ursula Scheidl

CAFÉ MODERN Mit diesem Motto nimmt der 61. Kaffeetiesederball Bezug auf die Bedeutung des Wiener Kaffeehauses als Treffpunkt für Künstler, Freigeister und Intellektuelle. Ergänzend unterstreicht das Motiv der Erotik die Rolle des Cafés als Schauplatz für gesellschaftlichen und kulturellen Diskurs. „Café Modern“ schafft einen Brückenschlag zwischen gestern, heute und morgen und spiegelt die Vereinigung von Kunst und Kaffee in den

musikalischen und tänzerischen Darbietungen der Eröffnung wider. „Das Wiener Kaffeehaus geht mit der Zeit, ist selbst aber zeitlos. Zu jeder Zeit ist es ein Ort, der Menschen magisch anzieht und bereichert. Im schnelllebigen Digitalzeitalter nimmt das Café eine neue Rolle als Ort der Entschleunigung ein, der mit seinen vielfältigen Eindrücken bereichert. Dieser Verbindung aus Beständigkeit und Wandel tragen wir mit dem diesjährigen Ballthema Rechnung“, fasst Ballorganisatorin Anna Karnitscher zusammen.

Reduziertes Design – moderne Akzente. 2018 überrascht der traditionsreiche Wiener Kaffeetiesederball mit einem zeitgemäßen Markenauftritt. Vertraute Elemente wurden beibehalten und in ein neueres, schlankeres Design transferiert: Die vertraute Wort-Bild-Marke präsentiert sich in zeitloser Eleganz mit modernen Akzenten. Als Gesicht des Balls kommt auf Plakaten, Spots und Online-Ads heuer Ketevan Papava, Primaballerina des Wiener Staatsballetts, zum Einsatz, die das jugendlich-elegante Image des Balls mit ihrer einnehmenden Persönlichkeit charmant unterstreicht. Der Julius Meintl Kunstfächer wurde in diesem Jahr von Jakob Kirchmayr gestaltet und in der Galerie Hilger erstmals präsentiert.

Kreative Einlagen zur Eröffnung. Für die musikalischen und tänzerischen Einlagen der Eröffnung des 61. Wiener Kaffeetiesederballs hat sich Christof Cremer als künstlerischer Leiter eine ganz besondere Melange einfallen lassen. Neben der Gesangseinlage „Lippen schweigen“ aus der Operette „Die lustige Witwe“ von Franz Lehár interpretieren Choreograf Lukas Gaudernak und Solistin Rebecca Horner den „Bolero“ von Maurice Ravel neu.

Charity. Die Charity-Versteigerung nach dem Ball kommt dieses Jahr der Pink Ribbon-Aktion der Österreichischen Krebshilfe zugute. www.kaffeetieseder.at



Fächerpräsentation. Julius Meintl-CEO Marcel Löffler, Ballorganisatorin Anna Karnitscher, Künstler und Fächergestalter Jakob Kirchmayr und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser in der WKW, freuen sich auf den Ball.

HISTORISCH. Es gibt viele Kaffeehäuser auf der Welt, darunter auch einige berühmte. Eine ganz besondere Stellung nimmt aber das „Wiener Kaffeehaus“ ein, gilt es doch für Touristen – neben Augarten, Staatsoper und Lipizzanerpferden – als Pflichtbesuch im Rahmen eines Wienaufenthalts. So repräsentiert das Wiener Kaffeehaus für viele der Gäste ein Stück Wiener Kulturgeschichte, sozusagen einen Teil der Wiener Lebensphilosophie. Wie meinte Alfred Polgar doch so treffend: „Im Kaffeehaus sitzen die Leute, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen.“

Der Ursprung. Im 17. Jahrhundert erreichte das Kaffeehaus Europa. Für die österreichische Kaffeekultur zeichnet die erste Türkenbelagerung 1683 als denkwürdiges Ereignis verantwortlich. Als die Orientalen nach hartnäckigem Widerstand der Wiener und aufgrund der heraneilenden Heerscharen des Polenkönigs Sobieski fluchtartig den Rückzug antraten, ließen sie ein paar Säcke Kaffee zurück. Dabei ranken sich einige Legenden um den Kundschafter Georg Franz Kolschitzky, der für seine Verdienste während der türkischen Belagerung die erste Kaffeehauslizenz erhalten haben soll. Tatsächlich aber, wie man heute weiß, waren zwei armenische Kaufleute, Johannes Theodat (auch Johannes Diodato) und Isaac de Luca (auch Isaac Lugas oder Lucas bzw. Lucasian), die „Gründerväter“ des Wiener Kaffeehauses. So erhielt Theodat auf sein Ansuchen im Jahr 1685 für zwei Jahrzehnte die Hoffreiheit, das „türkische Getränk, als Caffé, The und



Scherbet, zu praeparieren“. Dieses Ausschankprivileg war gewissermaßen die Geburtsstunde des Kaffeehauses in Wien. De Luca tauchte 1697 in Wien auf, heiratete und erwarb das Bürgerrecht. Neben seinem Handel mit „türkischen Waren“ beschäftigte sich der zweite „Kaffeehausgründer“ alsbald mit der Kaffeetiesederei und war bereits im September desselben Jahres als bürgerlicher Kaffeetieseder bekannt. Der Rest ist Geschichte und gelebte österreichische Kaffeetradition.

Wiener Kaffeehauskultur. Insbesondere der Wiener Kaffeehauskultur wurde als „typische gesellschaftliche Praxis“ am 10. November 2011 große Ehre zuteil, als sie die UNESCO offiziell in das Verzeichnis des nationalen immateriellen Kulturerbes aufnahm. „Die Tradition der Wiener Kaffeehauskultur reicht bis an das Ende des 17. Jahrhunderts zurück und ist durch eine ganz spezielle Atmosphäre

geprägt. Typisch für ein Wiener Kaffeehaus sind Marmortischchen, auf denen der Kaffee serviert wird, Thonetstühle, Logen, Zeitungstischchen und Details der Innenausstattung im Stil des Historismus. Die Kaffeehäuser sind ein Ort, in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht“, so die Beschreibung der UNESCO-Kommission. Um die Atmosphäre eines typischen Wiener Kaffeehauses voll auskosten zu können, bedarf es Zeit und Muße. Zahlreiche Kaffeespezialitäten – Melange, Kapuziner, Fiaker, Einspänner etc. – und das Glas Wasser laden dazu ein, dem hektischen Alltag zu entfliehen, in dem umfangreichen Zeitungsangebot zu schmökern und sich rundum wohlfühlen. Aus diesen Gründen ist das Kaffeehaus, und heute mehr denn je, Treffpunkt, Kommunikationszentrum und eine Oase der Ruhe innerhalb der Stadt.

NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Text Ursula Scheidl Mitarbeit Anna Jandrisevits



Vielfalt. Das neue „Wiener Kaffee & Tee ABC“ der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser verbindet Tradition mit Innovation. Es zeigt die Vielfalt des Angebots in Kaffeehäusern neben schönen Illustrationen. Nicht nur Melange & Co werden erklärt, sondern auch typisch österreichische Ausdrücke wie „Ober“ und „Kapuziner“. Und weil man im Kaffeehaus nicht nur Kaffee genießen kann, sind auch die verschiedenen Teesorten aufgelistet.

Schon probiert?

PHARISÄER. Auf einem Fest in einer deutschen Stadt wurde einst – wegen des Pfarrers, der gegen Alkohol wettete – nur Kaffee ausgeschenkt. Da keine Stimmung aufkam, schenkte der Gastgeber Rum in den Kaffee und bedeckte die Mischung mit Schlagobers. Als der Pfarrer es bemerkte, beschimpfte er die Gäste als Pharisäer. Der Name blieb dem Kaffee bis heute. 4 cl Rum und Kristallzucker in einem Glas verrühren. Die Mischung mit heißem, gestrecktem Mokka aufgießen und mit Schlagobers bedecken. Voilà!



Ort der vielen Möglichkeiten. Die über 2.200 Wiener Kaffeehausbetriebe verschenken humorvolle Postkarten mit dem bereits fünften von zwölf verschiedenen Motiven, die zeigen, dass ein Kaffeehaus mehr ist als ein Ort, um Kaffee zu trinken, nämlich ein idealer Platz für verschiedenste Aktivitäten. Zum Sammeln, Verschicken oder Weiterschicken.



Kaffeiesiederakademie

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER UND DEREN MITARBEITER. ANMELDUNG ERFORDERLICH: KAFFEEHAEUER@WKW.AT

HACCP-SCHULUNG GRUNDLAGEN DER HYGIENE

Am 4. Dezember um 14 Uhr beantwortet die Leiterin der MA 38 Dr. Maria Safer entscheidende Fragen zum Verständnis und der Anwendung von HACCP und erörtert Richtlinien zum Thema Reinigung und Desinfektion. Alle Teilnehmer erhalten eine Schulungsbestätigung.



Save the Date WEIHNACHTSFEIER

Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser lädt ihre Mitglieder im Dezember zu einem weihnachtlichen Beisammensein ins Kunsthistorische Museum. Zu Beginn gibt es einmalig eine „Best of“-Sonderführung. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher bitte rechtzeitig anmelden! kaffeehaeuser@wkw.at

Stock by Getty Images, Joham

Fürthner



Glanzvoller ADVENT

Auf dem Adventmarkt in den Blumengärten Hirschstetten gibt es Bio-Schmankerln, Charity-Punsch und Unterhaltung für die Familie.

ZAUBERHAFT. Es gibt wohl kaum ein schöneres Ambiente für einen Adventmarkt als die winterliche, weihnachtlich geschmückte Landschaft der Blumengärten in Hirschstetten. Unter dem Motto „Glanzvoller Advent“ wird hier bis 17. Dezember vorweihnachtliche Stimmung verbreitet. Neben der Weihnachtsausstellung und dem Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerk, Holzspielzeug und Christbaumschmuck bietet der „Natürlich Christkindl“-Markt regionale Köstlichkeiten und Bio-Schmankerln an. Der Punschstand der TierfreundInnen spendet seine Erlöse erneut dem TierQuar-

Tier in der Donaustadt, das tausenden Tieren ein liebevolles Zuhause vermittelt. Im 48er-Tandler-Outlet kann man stilvolle Secondhandware ergattern, ein umweltfreundliches Highlight ist der wiederverwendbare Weihnachtssack, der dabei hilft, Geschenkpapiermüllberge unter dem Weihnachtsbaum zu vermeiden. Ab 16 Uhr startet das musikalische Unterhaltungsprogramm mit Country-Weihnachtsliedern, Klassikern und Wienerischem. Kinder können Kekse backen, Sandbilder basteln oder sich auf dem Karussell vergnügen. Der Adventmarkt garantiert vorweihnachtliche Unterhaltung für Groß und Klein!

Adventmarkt

BIS 17.12.2017

IN DEN BLUMENGÄRTEN HIRSCHSTETTEN

Der Adventmarkt umfasst einen Weihnachtsmarkt, Kinderattraktionen sowie eine Weihnachtsausstellung der Wiener Stadtgärten. Do. bis So. von 10 bis 20 Uhr, weitere Infos: www.park.wien.at

Engelthliche Einschaltung



Weihnachtlich. Mit Köstlichkeiten und Kunsthandwerk im winterlichen Ambiente verspricht der schön geschmückte Weihnachtsmarkt ein genuss- und stimmungsvolles Erlebnis in der Adventzeit.





Kriminalautor Christian Mähr im Café Schwarzenberg



KRIMINACHT

MORD IM KAFFEEHAUS

„Die Kriminacht ist sowohl bei den heimischen als auch bei den internationalen Autoren schon so beliebt, dass eine Einladung meistens gleich eine Zusage ist“, so Programmverantwortlicher Helmut Schneider beim Auftakt der 13. Kriminacht im Hotel Imperial. Und Wolfgang Binder, Obmann der Kaffeesieder in der Wirtschaftskammer Wien, ergänzte: „Diese Veranstaltung ist zudem Botschafter für die moderne Wiener Kaffeehauskultur.“ Insgesamt lockten 40 Cafés mit Lesungen von Starautoren wie Simon Beckett, Andreas Pittler, Claudia Rossbacher und viele mehr.



Eva Rossmann im Rien



Café-Ritter-Chefin Martina Postl mit Dieter Chmelar



Star-gast und Bestsellerautor Simon Beckett im MuTh



Drei Krimiautoren im Imperial: Theresa Prammer (l.), Jan Costin Wagner und Beate Maxian



Gerhard Loibelsberger war Gast im Café Hummel



Bernhard Görg las im Meint am Graben



Initiator Helmut Schneider im Talk mit Wolfgang Binder (r.)



Autorin Anna-Elisabeth Mayer begeisterte im Café Frauenhuber



Lauschten auf der summerstage: Christoph Langecker und Ossi Schellmann (r.)



Franz Schubert und Kurt Palm (r.) im Café Korb



Michael Strebl (Geschäftsführer Wien Energie), Star-gast und Bestsellerautor Stewart O'Nan und Bürgermeister Michael Häupl (v.l.n.r.) bei der Eröffnung der beliebten Gratis-Buchaktion „Eine STADT. Ein BUCH.“ auf der BUCH WIEN



Bankerin Gerlinde Layr-Gizycki mit Ehemann und Banker Wolfgang Layr



Novomatic-Generalsekretär Stefan Krenn (l.) und Wolfgang Figl (Leiter Bank Austria Public Sector)



Michael Schottenberg und Konstanze Breitebner, die durch den Abend führte

GALA-ABEND

EINE STADT. EIN BUCH.

Zum 16. Mal fand heuer bereits die große Buch- und Leseförderungsaktion „Eine STADT. Ein BUCH.“ statt, bei der alljährlich 100.000 Exemplare eines Starautors – diesmal „Letzte Nacht“ von Stewart O'Nan – in der ganzen Stadt verteilt wurden. Höhepunkt der Veranstaltung war erneut der Galaabend mit dem Star im Rathaus. VIPs wie Konstanze Breitebner, Michael Strebl, Chris Lohner, Karl Mahrer sowie die glücklichen Gewinner bzw. Ehrengäste der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser (10x2 Tickets wurden verlost!) plauderten mit dem US-Schriftsteller – der zuletzt auch noch eifrig signierte.



Karl Mahrer, Doris Felber und Auhof-Center-Boss Peter Schaidler (r.)



Stewart und Trudy O'Nan (r.) mit Ursula Scheidl



Stadtrat Michael Ludwig und Astrid Salmhofer (Wien Energie Kommunikationsmanagerin)



Gewista-Boss Franz Solta und „Mr. Echo“ Christian Pöttler (r.)



Hannes Reichmann (Group-Operations-Marketingleiter bei Novomatic) mit Ehefrau Eleonora



Anna Karnitscher und Gerald Steger (BWT)



Berndt Querfeld mit Mutter Anita Querfeld, Nichte Karoline Winkler und Schwester Andrea Winkler



Ottakringer-Vorstand Matthias Ortner und Irmgard Querfeld

JUBILÄUM

VON APFELSTRUDEL BIS HEUSCHRECKEN

Crossfield's Australian Pub, die erste australische Bar Wiens, zelebrierte ihr 20-jähriges Bestehen. Was ursprünglich als Zusatzprojekt der traditionsreichen Kaffeehausfamilie Querfeld begann, gilt längst als etablierter Treff! Promis wie Matthias Ortner und Wolfgang Binder stießen mit den Gastgebern an.



Reiner Heilmann (Sacher Hotels Betriebsges. m. b. H.) und Banker Siegfried Schadauer (r.)



Marion Eßlinger, Peter Seidl, Alice Schlossko und Josef Bitzinger



Anna Karnitscher und Markus Griebler

WIENER WIESN

BREZERLN, WEIN UND SPANFERKEL

Volles Haus beim Spanferkelessen der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser im „WienWein Winzer Stadt“ auf der Wiener Wiesn. Die VIP-Schar mit Christina Hummel, Josef Bitzinger, Markus Griebler, Anna Karnitscher, Peter Dobcak und Lydia Kolarik ließ es sich schmecken.



Tourismus-Spartenobmann Markus Griebler und Gastro-Obmann Peter Dobcak (r.)



Julius-Meinl-CEO Marcel Löffler, Christina Hummel (Obfrau des Klubs der Wiener Kaffeehausbesitzer) und Preisträger Ewald Laister (r.)



WKO-Vizepräsidentin Ulrike Rabmer-Koller



Josef Bitzinger und Peter Dobcak (r.) gratulierten

Rastegar, Richard Schuster, Stefan Joham

AUSZEICHNUNG

DAS GOLDENE KÄNNCHEN

Reges Gedränge im Looshaus, wo Galerist Ernst Hilger, Julius-Meinl-Prokurist Ewald Laister, Martino Zanetti, Präsident der Hausbrandt-Holding in Wien, und Cafetier Ronald Bocan vom Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer ausgezeichnet wurden – mit dem „Goldenen Kännchen“!



Galerist Ernst Hilger und Rupert-Heinrich Staller (r.)



Anita Querfeld und Adi Hirschal



Andrea Bocan mit Ehemann Thomas (r.) und Preisträger Ronald Bocan



Aniko Balazs (Designerin und Autorin) und Franz Schreiner, Chef der Theehandlung Schönbichler



Ein Tee-Experte zeigte, wie man den marokkanischen Tee richtig zubereitet

LESUNG

ORIENT UND GENIESSER

In der Theehandlung Schönbichler wurde eine marokkanische Teezeremonie zelebriert. Passend dazu gab es eine Lesung der Designerin und Autorin Aniko Balazs aus ihrem Buch „Reise zwischen den Welten“.

Diesner, Philipp Hüter, Rudolf Schuster



Christina Hummel war auch beim 2. Wiener Ober Run live dabei!



Martin Nigisch vom Café Hummel

WIENER OBER RUN

FLOTTE FUSSERLNL

Im Rahmen des „erste bank vienna night run“ zeigten Ober und Lehrlinge von Wiener Traditionscafés, dass sie nicht nur im Service schnell sind. Martin Nigisch holte sich erneut den Sieg, als Zweiter folgte Reinhard Fiegl vom Café Weidinger vor dem Drittplatzierten Alexander Csernohorski vom Café Hummel.



GLETSCHER

BERG

SEE

LASS
DIE FREUDE REIN!
LET THE HAPPINESS IN!

